

APA Pszenica amer

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **5.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (46.2%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (46.2%)	80 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Jarrylo	20 g	6 min	15 %
Whirlpool	Jarrylo	30 g	---	15 %
Whirlpool	Chinook	20 g	---	13 %
Na zimno	Chinook	50 g	---	13 %
Na zimno	Jarrylo	50 g	---	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki pszeniczne	400 g	Zacieranie	60 min